

Dorfkrug

GASTHOF
· 1976 ·

Gerne empfehlen wir Ihnen zu unseren Gerichten
1 Glas Blaufränkisch oder 1 Glas Rotgipfler (weiß) 5,30
oder die alkoholfreie Variante
1 Glas Prosecco alkoholfrei 4,50 / 1 Glas Weisswein alkoholfrei 5,10

Samtige Kürbis-Kokos-Suppe mit hausgemachten Grissini 🍷 (veggie oder vegan) 7,80
Shrimpscocktail klassisch serviert mit Toast 13,90

„Sexy Salad“ – mit viel Amore (low carb)
knackige Blattsalate mit geröstetem Speck, Parmesanchips,
krossgebratene Ochsenfetzen dazu Knoblauchbrot 24,90

Schwarze Pasta
Shrimps I Frühlingszwiebel I Knoblauch I Cherrytomaten I Basilikum I pikant 19,90

Frische Tiroler Kalbsleber
geschnetzelt I leichter Rahm I Reis 25,90

In Portwein geschworfenes Kalbswangerl
Auf Kartoffelpüree I buntem Urgemüse I Natursaftl 28,90

„Kleine Schweinerei“ -sousvide gegarter Schweinerücken
mit Speck I Onionrings I Pommes frites I spicy dip I Trüffelmayonnaise 26,90

Dorfkrug's Alpenkaviar Shot
10 g Störrogen aus Aquakultur aus Steyrling (OÖ) serviert mit Butter, Zwiebel,
Wachtelei, Briochetoast und Wodkashot 32,00

Sämiges Hirschedelgulasch
mit Blaukraut I Semmelknödel I Preiselbeerbirne 28,90

Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten
Auf Trüffelrisotto und Hummersauce 26,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi - veggie
Kürbiswürfel I Trauben I Sprossenkohl I Kastanien 21,90

Affogato deluxe
Cremiges Vanilleeis I heisser Espresso I Eierlikör 7,90
2erlei Schokomousse fein garniert 9,90

Montag und Dienstag Ruhetag
Schön, dass Sie da sind♥! Herzlichst Ihre Familie Mittermayr Getzner mit dem Dorfkrug Team



Kurzfristige Änderungen in der gesamten Speisekarte vorbehalten!